qñ tipare, ch̃ sia presso ch̃ cotto, piglia vn pane
biancho, et grattugialo menuto, et con esso pane
mescola tanto sale, quanto te pare necessario
p lo arrosto: poi gitta qsta mescolanza de pane,
& de sale sopra lo arrosto in modo ch̃ ne uadi
in ogni loco: poi dalli vna bona calda de
foco, facendolo uoltar presto: et in questo
modo haurai el tuo arrosto bello, et colorito:
De poi mandalo a Tabula, qsto piu psto, e meglio:

Per fare peperata de saluatricina:

Per fare bona peperata de capriolo, o lepore, o
porco saluatico, o dalora saluagina: piglia tata
agua, quãto uino rosso, et lauali bene drento
la carne: dapoi passa qsta lauatura p la sta-
migna agiongendoli tanto sale qto te par ne-
cessario: et poni a cocere la carne in la dicta
agua, & uino: et qñ e cotta cacciala fora, et
uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et
mezza de uua passa, et falla pistare molto bn,
& togli altrettanto pane tagliato in fette brusu-
lato bene sopra la graticula, et ben moghato in
bono aceto, pistalo insemi con dta uua passa, et
potendo hauere del sangue, ouero la coratella
de la saluagina, sarebe optimo pestarla con
qste chose, lequale ben peste, se deue distempar
col brodo di qsta carne, con unpoco de sapa,
zio, e uino cotto un mosto, et collaceto doue
e mollato el pane: dapoi passa qsta materia
p la stamigna in una pignatta, giungendoli
spetie, pepero, Garofali, et cãnella, ouer cinna-
momo, secundo te parra necessario: et qsta
peperata falla forte, ó dolce de aceto, et de
spetie, secundo el gusto cõmune, o de tuo.
Dapoi falla bollire p spatio de meza hora
sopra la brasina, in modo che non habia piu
foco da una pte, ch̃ dallaltra, menandola
spesse uolte col cocchiaro: dapoi frigi la car-
ne predicta con bono lardo, et sparila no
li piattelli, et coprila de la pfata peperata
laqual quanto, e piu negra, tanto, e piu bella:

Per fare brodo Lardieri de Saluatricina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne salua-
tricina: in prima laua la carne in bon uino
biancho mescolato con altrettanto aqua, et
passa la lauatura p la stamigna, con laqle
ponirai a cocere la dicta carne, agiongendoui
bona quãtita de lardo, tagliato in pezoli picoli
come dadi da giucar, et ponigli etiãdio bona
quãtita de saluia rotta con mano in tre o
in quattro pezi: et qñ e presso ch̃ cotta, po-
norali de bone spetie, come se dice de sopra:
Et p far chel brodo sia un poco spesso, togli
duo, o, tre rosi doua, scdo la quantita, et
altrettante fette di pane ben brusulate al foco,
et nõ troppo ó niente abrusinate, ma solamẽte
secche, et fane poluere: poi togli un poco de
brodo, et distempa qste chose insieme, et poni-
le nel brodo, et possendo hauer del sangue,
ouero la coratella de la saluacina, pestala bn,
et ponla a cocer nel pfato brodo el serra assai
migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu
uorrai far piattelli, la carne uole esser taglata